

PLEASE READ AND SAVE THIS USE AND CARE BOOK.

POR FAVOR LEA ESTE INSTRUCTIVO ANTES DE USAR EL PRODUCTO.

VEUILLEZ LIRE ET CONSERVER CE GUIDE D'ENTRETIEN ET D'UTILISATION.



Professional-Performance Vacuum System

Sistema de sellado al vacío
de calidad profesional

Système de scellage sous vide
à rendement professionnel



? USA/Canada 1-800-231-9786
Mexico 01-800-714-2503
www.blackanddecker.com

Accessories/Parts (USA/Canada) 1-800-738-0245
Accesorios/Partes (EE.UU./Canadá)
Accessoires/Pièces (É.-U./Canada)

Série/Serie VS250, VS350, VS450 Series

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed, including the following:

- ☐ Read all instructions.
- ☐ Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs.
- ☐ To protect against a risk of electrical shock, do not immerse cord, plug or any part of this product in water or other liquid, or use on wet surfaces.
- ☐ Do not place or store appliance where it can fall or be pulled into a sink or tub.
- ☐ Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
- ☐ Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions or is dropped or damaged in any manner. Return the product to the nearest authorized service facility for examination, repair or electrical or mechanical adjustment. Or, call the appropriate toll-free number listed on the cover of this manual.
- ☐ Do not use outdoors.
- ☐ Do not allow the cord to touch hot surfaces or hang over the edge of table or counter. Do not wrap the cord around the appliance.
- ☐ To disconnect, grasp plug and remove from outlet. Do not pull by the cord.

SAVE THESE INSTRUCTIONS.

POLARIZED PLUG

This appliance has a polarized plug (one blade is wider than the other). To reduce the risk of electric shock, this plug will fit in a polarized outlet only one way. If the plug does not fit fully in the outlet, reverse the plug. If it still does not fit, contact a qualified electrician. Do not modify the plug in any way.

ELECTRICAL CORD

The cord of this appliance was selected to reduce the possibility of tangling in or tripping over a longer cord. If more length is needed, use an extension cord rated no less than 15-amperes. (For 220 volts rated products, use an extension cord rated no less than 6-amperes cord). When using an extension cord, do not let it drape over the working area or dangle where someone could accidentally trip over it. Handle cord carefully for longer life; avoid jerking or straining it at outlet and appliance connections.

Congratulations ...

On your purchase of the Black & Decker® Professional-Performance Vacuum System! Your decision to purchase this product will have a permanent impact on your budget from now on. It will save you money because you will be able to purchase food in bulk and divide into portions that are exactly right for your family's size and tastes.

It will save you time, too. Imagine not having to worry what's for dinner, because you're able to give each family member a customized dinner that you've prepared, portioned, vacuum-sealed and frozen in advance. Each meal needs only a few minutes heating in the microwave to be "fresh cooked."

The Black & Decker® system is convenient, versatile and practical for today's busy lifestyles. In just seconds, you can make custom-sized bags to hold individual or family-sized portions of food, then vacuum seal to keep that food fresh for as much as 5 times longer.

- Keep meats, poultry and blanched vegetables fresh and flavorful and free from freezer burn.
- Pantry staples like flours, sugars and dried peas and beans stay fresh, dry and free of bugs.
- Refrigerated foods like cheese and cold cuts stay fresher longer.

All this means less food waste, so more money saved!

The more you use the Black & Decker® system, the more ways you will find to expand its use in and around your home.

TAMPER-RESISTANT SCREW

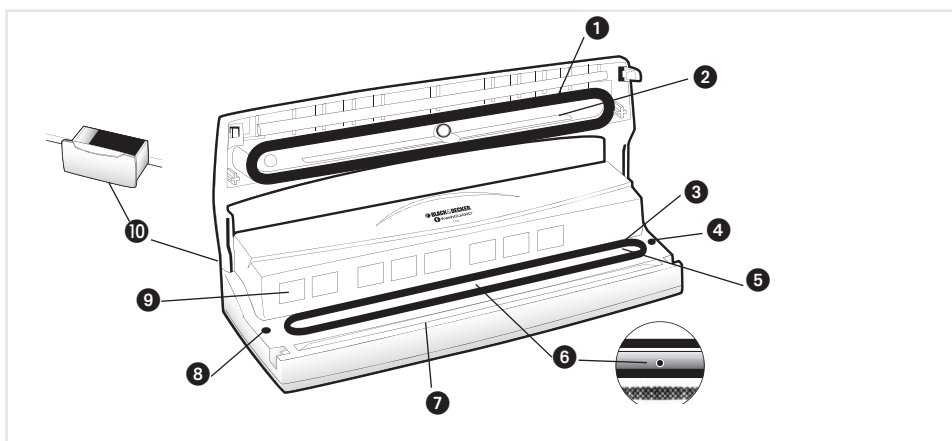
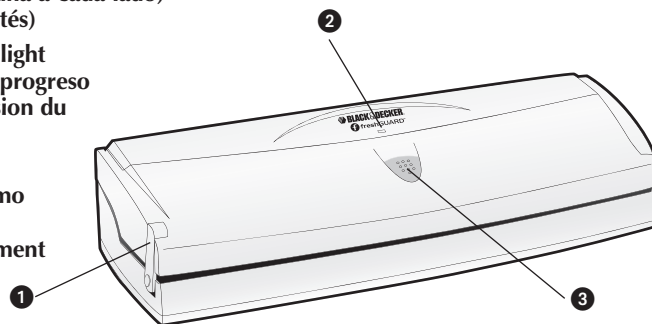
This appliance is equipped with a tamper-resistant screw to prevent removal of the bottom cover. To reduce the risk of fire or electric shock, do not attempt to remove the bottom cover. There are no user serviceable parts inside. Repair should be done only by authorized service personnel.

SOFT-TOUCH PARTS

Note: The soft touch parts of the appliance are free of natural rubber and latex. They are safe for individuals allergic or sensitive to these materials.

Product may vary slightly from what is illustrated.
 Este producto puede variar ligeramente del que aparece ilustrado.
 Le produit peut différer légèrement de celui illustré.

1. Locking latch (one on each side)
 Aldaba de cierre (una a cada lado)
 Loquets (sur les côtés)
2. Progress indicator light
 Luz indicadora de progreso
 Témoin de progression du fonctionnement
3. Release button
 Botón de mecanismo de liberación
 Bouton de dégagement



- | | |
|--|---|
| † 1. Upper foam gasket (Part# 2900-3211) | 7. Sealing strip |
| 2. Push bar | 8. Vacuum/seal button |
| † 3. Lower foam gasket (Part# 2900-3201) | 9. How-to-use picture guide |
| 4. Canister vacuum button | † 10. Drain cup (Part# VS250-01) |
| 5. Vacuum channel | † Consumer replaceable |
| 6. Canister hose port | |
| † 1. Junta superior de espuma (Part# 2900-3211) | 7. Tira sellante |
| 2. Barra de presión | 8. Botón de vacío y de sellar |
| † 3. Junta inferior de espuma (Part# 2900-3201) | 9. Guía ilustrativa de funcionamiento |
| 4. Botón de vacío para envases | † 10. Bandeja de goteo (Part# VS250-01) |
| 5. Canal de vacío | † Reemplazable por el consumidor |
| 6. Orificio de vacío del envase | |
| † 1. Joint d'étanchéité en mousse (haut) (Part# 2900-3211) | 6. Orifice de scellage du bocal |
| 2. Barre de poussée | 7. Bande de scellement |
| † 3. Joint d'étanchéité en mousse (bas) (Part# 2900-3201) | 8. Bouton d'aspiration et de scellage |
| 4. Bouton de scellage sous vide de bocal | 9. Pictogramme de fonctionnement |
| 5. Voie de scellage | † 10. Tasse de vidange (Part# VS250-01) |
| | † Remplaçable par le consommateur |

How does the Black & Decker® Professional-Performance Vacuum Sealer Work?

The Sealer unit has a powerful vacuum-pump system that pulls out the air that surrounds food, leaving the food sealed in its own 5-ply plastic storage bag.

What do I use to package my food for vacuum sealing?

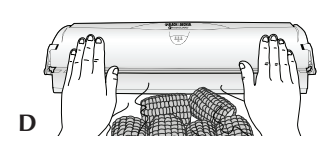
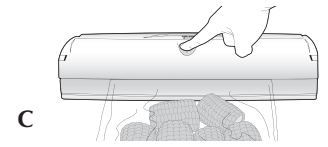
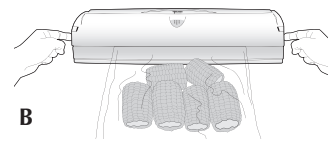
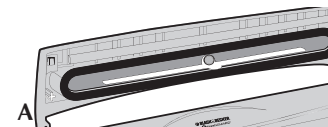
The Black & Decker® System uses 8-inch (21 cm) wide rolls and 11-inch (28 cm) wide rolls of 5-ply plastic to make custom-sized bags for meats, poultry, blanched vegetables, etc.

The bags are freezer safe, hand washable and reusable. They are microwave safe and can be immersed in boiling water for reheating packaged food.

Also available is a 2-size canister set (1- and 1½ -quart sizes/1 liter and 1½ liters) for refrigerator storage of fragile food items, like berries, or items you want to keep crisp and dry in the pantry like cookies and crackers. It's also perfect for keeping coffee beans fresh in the pantry or freezer.

How to use the Black & Decker® FreshGUARD™ Professional-Performance Vacuum System Sealer to make custom-size bags with rolls:

1. Place the unit on a flat, level surface that is comfortable to work on and plug in the power cord. You see the green progress light come on in the middle of the unit.
2. Use sharp scissors to cut a piece from the roll that is long enough to hold the food item plus 3 inches.
3. Lift the unit lid.
4. Place one end of the bag on the sealing strip. Be sure the end does not extend over the black rubber strip or into the vacuum channel.

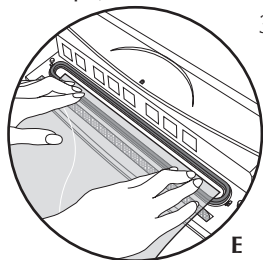


5. Close the lid. The push bar on the lid pushes down the open end of the bag into position (A).
6. Press down the top of the lid at the ends then press in the side latches until you hear them click into place (B). The vacuum sealing process begins automatically. The progress indicator light starts blinking; the unit makes a deep humming sound.
7. When vacuum sealing process is complete, the sound stops and the light goes from blinking green to red and then back to steady green. Press the release button (C).
8. Press down the lid at the ends to release the locking latches (D).
9. Lift the lid and remove the sealed bag. Let the unit rest at least 20 seconds before using it again.
10. Unplug unit.

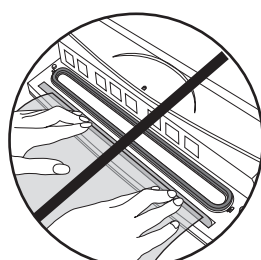
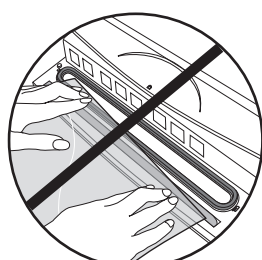
Tip: Using a sharp pair of scissors with long cutting blades makes it easier to cut the roll straight.

How to use the FreshGUARD™ Professional-Performance Vacuum Sealer to vacuum seal:

1. Plug unit and lift lid.
2. Place food or other item in the bag. Do not try to seal fragile foods (breads, chips, etc.) in vacuum-sealed bag. They will be crushed.
3. For proper vacuuming, place the entire open end of the bag over the vacuum channel between the black foam gasket as shown in the upper picture (E). If the bag is placed as noted in the three lower pictures the unit will not vacuum the bag.



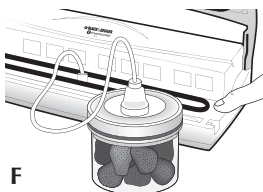
E



4. Close the lid. The push bar on the lid pushes down the open end of the bag into position (see A).
5. Press down the top of the lid at the ends then press in the side latches until you hear them click into place (see B). The vacuum sealing process begins automatically. The progress indicator light starts blinking; the unit makes a deep humming sound.
6. When vacuum sealing process is complete, the sound stops and the light goes from blinking green to red and then back to green. Press the release button (see C).
7. Press down the lid at the ends to release the locking latches (see D).
8. Lift the lid and remove the sealed bag. Let the unit rest at least 20 seconds before using it again.
9. Unplug unit.

How to use the FreshGUARD™ Professional-Performance Vacuum System canisters to vacuum seal:

1. Place food in canister, then place lid on canister.
2. Plug unit and lift lid.
3. Attach the small end of the hose to the canister hose port (F).
4. Press and hold the canister vacuum button for about 2 seconds, until the unit starts.
5. After the unit has started, place the large end of the hose over the vacuum port in the center of the lid.



F

6. The unit will automatically shut off when canister is vacuum sealed.
7. Detach the hose from the canister and unit.
8. Close unit lid.
9. Unplug unit.

Care and Cleaning

Cleaning the Vacuum Chamber

Caution: Do not clean the vacuum chamber after every use. It is recommended to clean it every 30 cycles and only if liquids get inside the chamber.

Important: If you see any food particles in the chamber, clean the chamber to prevent food from getting into pump.

1. Plug unit.
2. Using a measuring cup, fill with 2 tablespoons of water ONLY.
3. Turn on by pressing the canister button.
4. Once unit shuts off, remove drain cup, clean it and insert back into the unit.
5. Unplug unit.

Food Preparation Before Vacuum Sealing

A Word About Food Safety

It is very important that you know and observe some basic safe-food handling practices as you vacuum seal food:

Keep food, especially meats, fish and poultry refrigerated until ready to vacuum seal. Store vacuum-sealed meats, fish and poultry in the freezer immediately after sealing.

Wash hands with warmest water possible and soap and dry with a clean towel or paper toweling before handling food.

Re-wash hands as above after handling raw meat, fish or poultry and before handling any other food.

Before re-using a bag in which food was sealed, wash in warmest sudsy water, rinse thoroughly and allow to thoroughly air dry.

Do not re-use a bag in which raw meat, fish or poultry had been sealed.

To safely thaw food, take from freezer and place directly in refrigerator to thaw, or defrost in a microwave oven.

Since oxygen (air) and time are the major reasons foods spoil, it is important to note that vacuum sealing food cannot reverse food deterioration. Food that is not fresh when you vacuum seal it, will not be any fresher when you un-seal it.

The fresher the food is when you vacuum seal it, the fresher and more flavorful it will be when it is un-sealed.

While vacuum sealing extends the life of foods, it is not a substitute for canning.

Follow the guidelines in this manual for sealing and storing different types of foods.

STORAGE GUIDES*

Preparing Meats/Poultry/Fish for Vacuum Sealing

For best results, freeze for 1 to 2 hours before vacuum sealing.
If pre-freezing is not an option, place a folded paper towel in the center of the bag to absorb excess liquid, then place meat in bag. Vacuum seal bag with paper towel and meat in place.

Meat/Fish/Poultry	Where to Store	Recommended Storage System	Black & Decker® System Storage Time	Normal Recommended Storage Time**
Meat (beef stew type)	Freezer	Bag	3 years	6 to 9 months
Lamb (steaks and chops)	Freezer	Bag	2 years	3 to 4 months
Pork (chops)	Freezer	Bag	2 years	2 to 3 months
Ground beef	Freezer	Bag	1 year	2 to 3 months
Poultry (whole chicken)	Freezer	Bag	3 years	12 months
Fish (lean)	Freezer	Bag	2 years	6 to 8 months

** Food Marketing Institute, January 2003.

Preparing Cheeses for Vacuum Sealing

If cheese is used frequently, you might want to make the bag longer than normal by 3 to 4-inches (7.5-10 cm). That will allow you to cut to open and leave enough room for 3 or 4 reseals.
Tip: For cubed cheeses like Cheddar or Swiss, freeze cubes on a cookie sheet 30 minutes to 1 hour before vacuum sealing. For shredded cheeses, toss with 1 tablespoon (15 ml) all-purpose flour per 2 cups (500 ml) of cheese; spread cheese lightly on cookie sheet and freeze 20 minutes before sealing.

Cheese	Where to Store	Recommended Storage System	Black & Decker® System Storage Time	Normal Recommended Storage Time**
Processed cheese (slices)	Refrigerator	Bag	8 months	1 to 2 months
Cheese, hard (opened)	Refrigerator	Bag	6 to 8 months	3 to 4 months
Parmesan, Romano (shredded)	Refrigerator	Bag	6 to 8 months	1 month
Hard and wax-coated cheese, Cheddar, Edam, Gouda, Swiss (opened)	Refrigerator	Bag	6 to 8 months	3 to 4 weeks

** Food Marketing Institute, January 2003.

* Recommended storage times are for quality only. Follow safe food-handling procedures and consult individual product recommendations.

Preparing Vegetables for Vacuum Sealing

Vegetables should be blanched before vacuum sealing to retain nutrients, flavor and color.
To blanch vegetables, place them in a large pot of boiling water and cook according to the chart below, then immediately drain and plunge drained vegetables into a pot of very cold water to stop the cooking. Drain vegetables then place on paper toweling or on a kitchen towel to dry, then vacuum seal and freeze.

Vegetables (home frozen)	Blanching Time	Where to Store	Recommended Storage System	Black & Decker® System Storage Time	Normal Recommended Storage Time**
Asparagus	1 to 3 minutes	Freezer	Bag	3 years	10 months
Broccoli	3 to 4 minutes	Freezer	Bag	3 years	10 months
Brussels sprouts	3 to 4 minutes	Freezer	Bag	3 years	10 months
Cabbage	3 to 5 minutes	Freezer	Bag	3 years	10 months
Cauliflower	3 to 4 minutes	Freezer	Bag	3 years	10 months
Corn, on the cob	6 to 12 minutes	Freezer	Bag	3 years	10 months
Corn, whole kernel	4 to 6 minutes	Freezer	Bag	3 years	10 months
Green beans	2 to 3 minutes	Freezer	Bag	3 years	10 months
Snow peas	1 to 2 minutes	Freezer	Bag	3 years	10 months
Sugar snap peas	1 to 3 minutes	Freezer	Bag	3 years	10 months

** Food Marketing Institute, January 2003.

Preparing Fruit for Vacuum Sealing

Soft or delicate fruits and berries of all kinds should be individually pre-frozen for 1 to 2 hours until solidly frozen before vacuum sealing in bags. For example, slice stone fruits (peaches, plums, nectarines, etc.) and place slices on a cookie sheet and freeze, then place solidly frozen pieces in bag to vacuum seal.

Berries can be individually frozen as above before vacuum sealing in a bag then freezing or vacuum-sealed fresh in a FreshGuard™ canister and stored in refrigerator.

Fruit, Cut	Where to Store	Recommended Storage System	Black & Decker® System Storage Time	Normal Recommended Storage Time**
Apricots, Nectarines Peaches, Plums	Freezer	Bag	1 to 3 years	2 to 3 months
Berries	Refrigerator	Canister	10 days	1 to 2 days

** Food Marketing Institute, January 2003.

Preparing Other Foods for Vacuum Sealing

Baked goods (breads, rolls, cakes, pastries, bagels) should always be pre-frozen for 1 to 2 hours before vacuum sealing. Pre-freezing prevents baked goods from collapsing when the vacuum sealing process takes place.

When vacuum-sealing foods like soups and stews that are liquid-based, pre-freeze in a shallow casserole or pan that has been sprayed with non-stick cooking spray. The frozen food can then be easily removed from the container and placed in an appropriate sized bag.

Food	Where to Store	Recommended Storage System	Black & Decker® System Storage Time	Normal Recommended Storage Time**
Baked pies/pastry	Freezer	Bag	1 to 3 years	1 to 2 months
Quick Breads	Freezer	Bag	1 to 3 years	3 to 6 months
Coffee, beans (from can)	Refrigerator	Bag or canister	2 years	2 weeks
Ground coffee, (from can)	Pantry	Bag or canister	3 years	2 years
Cookies (packaged)	Pantry	Canister	6 months	2 months
Nuts	Freezer	Bag or canister	2 years	6 to 12 months
Pasta (uncooked)	Pantry	Canister	3 years	2 years
Rice (uncooked)	Pantry	Canister	2 years	6 months
Granulated sugar	Pantry	Canister	3 years	2 years

** Food Marketing Institute, January 2003.

Preparing Foods for Marinating

Marinating is a great way to tenderize a less expensive cut of meat, and give added flavor to meats, poultry, fish and vegetables.

The Black & Decker® Professional-Performance Vacuum System offers you two ways to have tender, flavorful meats, poultry and fish and flavor-infused vegetables and salads—and now it can be done in minutes, not hours.

For larger pieces of meat, poultry or fish, use the 8-inch (21 cm) or 11-inch (28 cm) wide rolls to prepare a custom-sized bag. Place the food and marinade in bag and vacuum seal. Place in refrigerator for 30 to 45 minutes.

For cubes of meat, poultry or fish, or for marinated vegetables or salads use the appropriate size canister for the amount of food and marinade.

Always place marinating food, whether in canister or bags, in the refrigerator until ready to cook or eat.

MEDIDAS IMPORTANTES DE SEGURIDAD

Cuando se utilizan aparatos eléctricos, siempre se debe respetar ciertas medidas de seguridad incluyendo las siguientes:

- ☐ Por favor lea todas las instrucciones antes de utilizar el producto.
- ☐ No toque las superficies calientes. Utilice las asas o las perillas.
- ☐ A fin de protegerse contra el riesgo de un choque eléctrico, no sumerja el cable, el enchufe ni ninguna parte de este producto en agua u otro líquido ni utilice el aparato sobre ninguna superficie mojada.
- ☐ No coloque ni almacene el aparato donde pueda ser halado o caer fácilmente adentro de un lavamanos o una bañera.
- ☐ Todo aparato eléctrico utilizado en la presencia de menores de edad o por ellos mismos requiere la supervisión de un adulto.
- ☐ No se puede utilizar ningún aparato eléctrico que tenga el cable o el enchufe averiado, que presente un problema de funcionamiento, que se haya caído al suelo o que esté dañado. Devuelva el producto al centro de servicio autorizado más cercano para que lo examinen, reparen o arreglen. O se puede llamar gratis al número apropiado que aparece en la cubierta de este manual.
- ☐ Este aparato no se puede utilizar a la intemperie.
- ☐ No permita que el cable cuelgue del borde de la mesa ni del mostrador ni que entre en contacto con las superficies calientes. No enrolle el cable en torno al aparato.
- ☐ Para desconectar el aparato, sujete el enchufe. No tire del cable.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES.

ENCHUFE POLARIZADO

Este artefacto posee un enchufe polarizado (un contacto es más ancho que el otro). Para reducir los riesgos de choque eléctrico, este enchufe entra en un contacto polarizado de una sola manera. Si el enchufe no entra en su contacto, inviértalo. Si aun así no entra, busque la ayuda de un electricista calificado. No intente hacerle ninguna modificación al enchufe.

EL CABLE DE ALIMENTACION/ELÉCTRICO

El cable de este aparato fue escogido a fin de evitar el riesgo de enredarse o de tropezar con un cable de mayor longitud. Cualquier cable de extensión que se deba emplear, deberá estar calificado para nada menor de 15 amperios. (Para aquellos productos de 220 voltios, se deberá utilizar un cable de extensión no menor de 6 amperios). Cuando utilice un cable de extensión, asegúrese que no interfiera con la superficie de trabajo ni que cuelgue de manera que alguien se pueda tropezar. A fin de aumentar la vida útil del cable, no tire de él ni maltrate las uniones del cable con el enchufe ni con el aparato.

¡Felicitaciones ...

por la compra del sistema Black & Decker® de sellado al vacío de calidad profesional! La adquisición de este producto tendrá un impacto permanente en su presupuesto de ahora en adelante. Uno puede ahorrar dinero porque los alimentos se pueden comprar por volumen y se pueden separar en porciones apropiadas para el tamaño y los gustos de cada miembro de la familia.

Se puede ahorrar tiempo también. Imagínese el no tener que preocuparse por la cena, gracias a la conveniencia de haber preparado, sellado y congelado las porciones de alimentos individualmente. Cada porción se puede calentar fácilmente en el microondas o en agua hirviendo sin que los alimentos pierdan la frescura ni el sabor.

El sistema Black & Decker® resulta conveniente, versátil y práctico para el estilo de vida tan atareado de hoy día. En tan solo segundos uno puede confeccionar las bolsas de porciones individuales o de tamaño familiar y sellarlas al vacío a fin de conservar la frescura de los alimentos por un período hasta cinco veces mayor.

- Conserve el sabor y la frescura de las carnes, aves y la de los vegetales blanqueados sin cuidado de las quemaduras por congelación.
- Los alimentos básicos de la despensa como la harina, el azúcar, los guisantes secos y los frijoles se pueden conservar secos y sin insectos.
- Los alimentos refrigerados como el queso y las carnes se mantienen frescas por más tiempo.

¡Todo esto significa menos alimentos malgastados y más ahorro de dinero!

Entre más se utiliza el sistema Black & Decker®, uno descubre otras maneras de utilizar el aparato en el hogar.

TORNILLO DE SEGURIDAD

Esta unidad está equipada con un tornillo de seguridad para prevenir que se le remueva la cubierta en la parte de abajo. Para reducir el riesgo de incendio o choque eléctrico, por ningún motivo intente quitar esta cubierta. La unidad no contiene partes reparables por dentro. Cualquier reparación deberá ser llevada a cabo únicamente por personal de servicio autorizado.

Superficie de textura suave

Nota: La superficie de textura suave engomada de la unidad no contiene caucho natural ni látex. Es segura para aquellas personas alérgicas o sensitivas a dichos materiales.

¿Cómo funciona el sistema Black & Decker® de sellado al vacío de calidad profesional?

La unidad selladora cuenta con una potente bomba de sellar al vacío que succiona el aire en torno a los alimentos, sellándolos en una bolsa de almacenar de cinco capas.

¿Qué se debe utilizar para sellar los alimentos al vacío?

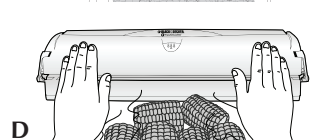
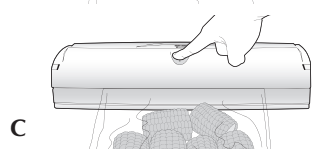
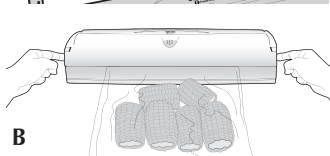
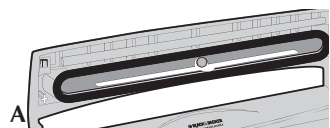
El sistema Black & Decker® se debe utilizar con rollos de plástico de cinco capas de 21 cm (8 pulg) o de 28 cm (11 pulg) de ancho para confeccionar las bolsas a la medida para las carnes, aves, para los vegetales blanqueados, etc.

Las bolsas se pueden introducir al congelador, son lavables a mano y reusables. Se pueden introducir en el microondas o se pueden sumergir en agua hirviendo para recalentar los alimentos.

También está disponible un juego de dos envases de 1 litro y de 1½ litros para refrigerar los alimentos delicados como las bayas o para conservar frescas las galletas en la despensa. Estos envases resultan prácticos para conservar la frescura del café adentro del congelador o en la despensa.

Como confeccionar las bolsas con la ayuda del aparato FreshGUARD™, utilizando los rollos de plástico FreshGUARD™

1. Coloque el aparato sobre una superficie plana a una altura cómoda. Enchufe el cable a una toma de corriente y una luz verde se ilumina en el centro del aparato.
2. Utilice un par de tijeras bien afiladas para cortar un pedazo de plástico del rollo, lo suficientemente largo como para acomodar los alimentos y aumente otros 7,5 cm (3 pulgadas).
3. Alce la tapa del aparato.
4. Coloque un extremo de la bolsa sobre la barra termosellante. Asegúrese que el extremo de la bolsa no sobrepase la banda negra de goma ni el conducto de vacío.



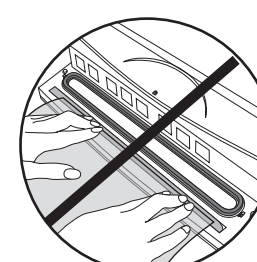
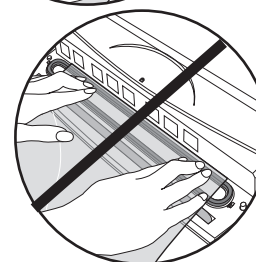
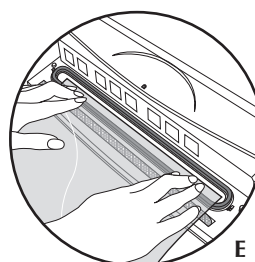
5. Cierre la tapa. La barra de presión de la tapa hace bajar el extremo abierto de la bolsa, ajustando la misma en posición (A).
6. Presione los extremos de la parte superior de la tapa y cierre las aldabas laterales hasta escuchar un clic (B). El proceso de sellado al vacío comienza automáticamente. La luz indicadora de progreso empieza a parpadear; el aparato produce un zumbido agudo.
7. Una vez finalizado el proceso de sellado al vacío, el sonido se interrumpe y la luz pasa de intermitente verde a roja y luego a verde fija nuevamente. Presione el botón de desenganche (C).
8. Presione los extremos de la parte superior de la tapa para desenganchar las aldabas de cierre (D).
9. Alce la tapa y retire la bolsa sellada. Espere un mínimo de 20 segundos antes de utilizar el aparato nuevamente.
10. Desenchufe el aparato.

Consejo práctico: El uso de un par de tijeras largas y bien afiladas facilita el corte derecho del rollo de plástico.

Como sellar al vacío utilizando el sellador al vacío FreshGUARD™ de calidad profesional:

1. Enchufe el aparato y alce la tapa.
2. Introduzca los alimentos o artículos en la bolsa. No se recomienda sellar los

alimentos quebradizos (pan, fritas, etc.) en bolsas selladas al vacío. Dichos alimentos se pueden triturar.

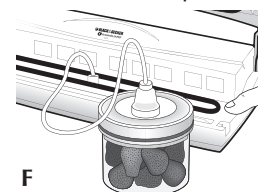


3. Para un sellado hermético, coloque todo el extremo abierto de la bolsa sobre el canal de vacío entre la junta negra de espuma, como aparece en la ilustración superior (E). Si uno coloca la bolsa según las tres ilustraciones inferiores, el aparato no sellará la bolsa al vacío.

4. Cierre la tapa. La barra de presión de la tapa hace bajar el extremo abierto de la bolsa, ajustando la misma en posición (ver A).
5. Presione los extremos de la parte superior de la tapa y cierre las aldabas laterales hasta escuchar un clic (ver B). El proceso de sellado al vacío comienza automáticamente. La luz indicadora de progreso empieza a parpadear; el aparato produce un zumbido agudo.
6. Una vez finalizado el proceso de sellado al vacío, el sonido se interrumpe y la luz pasa de intermitente verde a roja y luego a verde fija nuevamente. Presione el botón de desenganche (ver C).
7. Presione los extremos de la parte superior de la tapa para desenganchar las aldabas de cierre (ver D).
8. Alce la tapa y retire la bolsa sellada. Espere un mínimo de 20 segundos antes de utilizar el aparato nuevamente.
9. Desenchufe el aparato.

Sellado al vacío con los envases del sistema de sellado al vacío de calidad profesional FreshGUARD™:

1. Vierta los alimentos en el envase. Coloque la tapa sobre el envase.
2. Enchufe el aparato y alce la tapa.
3. Conecte el extremo estrecho de la manguera en el orificio de vacío del envase (F).
4. Presione el botón de vacío del envase durante 2 segundos, hasta poner en marcha el aparato.
5. Una vez en funcionamiento, coloque el extremo grueso de la manguera sobre el orificio de vacío en centro de la tapa.
6. El aparato se apaga automáticamente una vez sellado el envase.
7. Desconecte la manguera del envase y del aparato.
8. Cierre la tapa.
9. Desenchufe el aparato.



Cuidado y limpieza

Limpieza de la cámara de vacío

Precaución: No limpie la cámara de vacío después de cada uso. Se recomienda limpiarla después de cada 30 ciclos de funcionamiento y sólo cuando se derrame líquidos adentro de la cámara.

Importante: Si observa partículas de alimentos en la cámara, limpie la cámara para evitar que los alimentos pasen a la bomba

1. Enchufe el aparato.
2. Con una taza de medir, vierta SOLAMENTE dos cucharadas de agua.
3. Encienda el aparato presionando el botón del envase.
4. Una vez que el aparato se apague, retire la taza de goteo, limpie e instale nuevamente en el aparato.
5. Desenchufe el aparato.

Preparación de los alimentos antes de sellarlos al vacío

Consejos relacionados a la seguridad de los alimentos

Es muy importante conocer y respetar ciertos procedimientos para el manejo seguro de los alimentos antes de sellarlos al vacío:

Las carnes, el pescado y las aves deben permanecer refrigeradas antes de sellarlas al vacío. Una vez sellados, estos alimentos se deben congelar de inmediato. Se debe lavar bien las manos con agua tibia y jabón y luego debe secarlas bien con una toalla limpia de papel o de tela antes de manejar los alimentos.

Lave bien sus manos después de manipular carne cruda, pescado, aves y antes de manejar cualquier otro alimento.

Antes de utilizar una bolsa nuevamente en la que se selló un alimento, lave la bolsa con agua tibia y jabón y espere que se seque bien al aire.

No se debe utilizar nuevamente las bolsas en las que se ha sellado carnes crudas, pescado ni aves.

Para descongelar los alimentos de manera segura, saque los alimentos del congelador y permita que se descongelen adentro del refrigerador o por medio del ciclo de descongelación del microondas.

El oxígeno (aire) y el tiempo son los principales agentes que hacen que los alimentos pierdan su frescura. Se debe tomar en cuenta que el proceso de sellar los alimentos al vacío no hace que los alimentos estén aún más frescos que cuando uno los selló.

Los alimentos conservan el buen sabor y la frescura al abrirllos siempre que uno los selle al vacío estando frescos.

El proceso de sellar al vacío aumenta la vida útil de los alimentos pero no sustituye el proceso de enlatado.

Se recomienda seguir los pasos descritos en este manual para sellar y almacenar los diferentes tipos de alimentos.

GUÍA DE ALMACENAJE DE ALIMENTOS*

Preparación de las carnes, aves y el pescado antes de sellar al vacío

Para lograr mejores resultados, congele los alimentos de 1 a 2 horas antes de sellarlos al vacío.

Si no se puede precongelar, se recomienda colocar una toalla de papel en el centro de la bolsa para absorber el exceso de líquido que despiden algunos alimentos. Selle la bolsa al vacío con el papel toalla y los alimentos en su lugar.

Carne-pescado-aves	Donde almacenar	Tipo de almacenaje recomendado	Periodo de almacenaje del sistema Black & Decker®	Periodo de almacenaje recomendado**
Carne (para estofado)	Congelador	Bolsa	3 años	6 a 9 meses
Cordero (bistek o chuleta)	Congelador	Bolsa	2 años	3 a 4 meses
Puerco (chuletas)	Congelador	Bolsa	2 años	2 a 3 meses
Carne molida	Congelador	Bolsa	1 año	2 a 3 meses
Aves (pollo entero)	Congelador	Bolsa	3 años	12 meses
Pescado (magro)	Congelador	Bolsa	2 años	6 a 8 meses

** Instituto de Mercadeo de Alimentos (FMI por sus siglas en Inglés), enero del 2003.

Preparación del queso antes de sellarlo al vacío

Si el queso se utiliza frecuentemente, se recomienda confeccionar una bolsa de 3 a 4 pulgadas más larga de lo normal. Esto permite cortar para abrir la bolsa y sellarla nuevamente tres o cuatro veces.

Consejo: El queso Cheddar o el queso suizo cortado en cubos pequeños, se puede congelar de 30 minutos a una hora sobre una lámina de hornear galletas antes de sellarlo al vacío. Al queso desmenuzado se le puede agregar una cucharada de harina de todo uso por cada 16 oz (2 tazas) de queso, distribuyendo el queso de manera uniforme sobre la lámina y para congelarlo por 20 minutos antes de sellarlo al vacío.

Queso	Donde almacenar	Tipo de almacenaje recomendado	Periodo de almacenaje del sistema Black & Decker®	Periodo de almacenaje recomendado**
Queso procesado (rebanadas)	Refrigerador	Bolsa	8 meses	1 a 2 meses
Queso duro (abierto)	Refrigerador	Bolsa	6 a 8 meses	3 a 4 meses
Parmesano, Romano	Refrigerador	Bolsa	6 a 8 meses	1 mes
Queso duro, encerado, Cheddar, Gouda, Edam Suizo (abierto)	Refrigerador	Bolsa	6 a 8 meses	3 a 4 semanas

** Instituto de Mercadeo de Alimentos (FMI por sus siglas en Inglés), enero del 2003.

* El tiempo de almacenaje recomendado es solamente en términos de calidad. Respete los procedimientos del manejo seguros de los alimentos y consulte las etiquetas de los diferentes productos.

Preparación de los vegetales antes de sellarlos al vacío

Se recomienda blanquear los vegetales antes de sellarlos al vacío, a fin de conservar el sabor, el color y el valor nutritivo.

Para blanquear los vegetales, viértalos en agua hirviendo según el tiempo indicado en la guía a continuación. Luego, escurra los vegetales inmediatamente

y viértalos en una olla de agua fría. Ecurra y seque los vegetales sobre una toalla o sobre papel de toalla, selle al vacío y congele.

Vegetales	Tiempo de blanqueado	Donde almacenar	Tipo de almacenaje recomendado	Periodo de almacenaje del sistema Black & Decker®	Periodo de almacenaje recomendado**
Espárragos	1 a 3 minutos	Congelador	Bolsa	3 años	10 meses
Brócoli	3 a 4 minutos	Congelador	Bolsa	3 años	10 meses
Coles de Bruselas	3 a 4 minutos	Congelador	Bolsa	3 años	10 meses
Repollo	3 a 5 minutos	Congelador	Bolsa	3 años	10 meses
Coliflor	3 a 4 minutos	Congelador	Bolsa	3 años	10 meses
Mazorcas de maíz	6 a 12 minutos	Congelador	Bolsa	3 años	10 meses
Maíz en grano	4 a 6 minutos	Congelador	Bolsa	3 años	10 meses
Habichuelas verdes	2 a 3 minutos	Congelador	Bolsa	3 años	10 meses
Snow peas (variedad de guisantes)	1 a 2 minutos	Congelador	Bolsa	3 años	10 meses
Guisantes blandos	1 a 3 minutos	Congelador	Bolsa	3 años	10 meses

** Instituto de Mercadeo de Alimentos (FMI por sus siglas en Inglés), enero del 2003.

Preparación de las frutas antes de sellarlas al vacío

Las bayas y demás frutas suaves y delicadas se deben congelar individualmente de 1 a 2 horas antes de sellarlas al vacío en las bolsas. Por ejemplo, las frutas (como los melocotones, ciruelas, nectarinas, etc.) se deben congelar sobre una lámina. Una vez congeladas, estas frutas se pueden sellar al vacío en una bolsa. Las bayas se pueden congelar individualmente antes de sellarlas al vacío, siguiendo el mismo proceso mencionado anteriormente o se pueden sellar estando aún frescas, en un envase FreshGuard™ y se pueden conservar en el refrigerador.

Fruta, trozos	Donde almacenar	Tipo de almacenaje recomendado	Periodo de almacenaje del sistema Black & Decker®	Periodo de almacenaje recomendado**
Albaricoques, nectarinas, melocotones, ciruelas	Congelador	Bolsa	1 a 3 años	2 a 3 meses
Bayas	Refrigerador	Envase	10 días	1 a 2 días

** Instituto de Mercadeo de Alimentos (FMI por sus siglas en Inglés), enero del 2003.

Preparación de otros alimentos antes de sellarlos al vacío

Los alimentos preparados al horno (panes, pasteles, reposterías, bagels), siempre se deben congelar de 1 a 2 horas antes de sellarlos al vacío. El congelar estos alimentos evita que pierdan la forma durante el proceso de sellado al vacío. Antes de sellar al vacío las sopas o los estofados de base líquida, se recomienda congelar estos alimentos en un molde seco rociado con aceite antiadherente de cocinar. Esto permite retirar los alimentos congelados fácilmente y colocarlos en la bolsa del tamaño apropiado.

Alimento	Donde almacenar	Tipo de almacenaje recomendado	Periodo de almacenaje del sistema Black & Decker®	Periodo de almacenaje recomendado**
Tartas horneada y pasteles	Congelador	Bolsa	1 a 3 años	1 a 2 meses
Panes horneados	Congelador	Bolsa	1 a 3 años	3 a 6 meses
Café en grano (envasado en lata)	Refrigerador	Bolsa o envase	2 años	2 semanas
Café molido (envasado en lata)	Despensa	Bolsa o envase	3 años	2 años
Galleta (empacadas)	Despensa	Envase	6 meses	2 meses
Nueces	Congelador	Bolsa o envase	2 años	6 a 12 meses
Pasta (cruda)	Despensa	Bolsa o envase	3 años	2 años
Arroz (crudo)	Despensa	Bolsa o envase	2 años	6 meses
Azucar granulada	Despensa	Bolsa o envase	3 años	2 años

** Instituto de Mercadeo de Alimentos (FMI por sus siglas en Inglés), enero del 2003.

Preparación de los alimentos antes de adobarlos

El adobar los alimentos es una manera económica de ablandar los cortes de carne menos cara y de realzar el sabor de las carnes, las aves, el pescado y los vegetales. El sistema de Black & Decker® de sellado al vacío de calidad profesional, ofrece los medios de poder disfrutar de la carne blanda y sabrosa al igual que del pescado, las aves y la frescura de los vegetales en tan sólo minutos. Para las porciones grandes de carne, aves o de pescado, se debe utilizar un rollo de 21 cm (8 pulg) o de 28 cm (11 pulg) de ancho, a fin de confeccionar las bolsas del tamaño adecuado. Introduzca los alimentos y el adobo en la bolsa y séllelos al vacío. Refrigere de 30 a 45 minutos. Para los cubos de carne, las aves, el pescado o para los vegetales y las ensaladas, utilice el envase del tamaño apropiado para acomodar dichos alimentos y poder adobarlos. Los alimentos en adobo siempre se deben refrigerar en una bolsa o en un envase hasta que uno los va a cocinar para consumirlos.

IMPORTANTES MISES EN GARDE

Lorsqu'on utilise un appareil électrique, il faut toujours respecter certaines règles de sécurité fondamentales, notamment les suivantes.

- ☐ Lire toutes les directives.
- ☐ Ne pas toucher aux surfaces chaudes; utiliser les poignées et les boutons.
- ☐ Afin d'éviter les risques de secousses électriques, ne pas immerger le cordon, la fiche ni tout autre composant de l'appareil et ne pas s'en servir sur une surface mouillée.
- ☐ Ne pas placer ni ranger l'appareil à un endroit d'où il peut tomber ni d'où il peut être tiré dans un évier ou une baignoire.
- ☐ Exercer une étroite surveillance lorsqu'on utilise l'appareil près d'un enfant ou que ce dernier s'en sert.
- ☐ Ne pas utiliser un appareil dont la fiche ou le cordon est abîmé, qui présente un problème de fonctionnement, qui est tombé par terre ou qui est endommagé. Le rapporter au centre de service autorisé de la région pour le faire examiner, réparer ou régler. On peut également composer le numéro sans frais approprié indiqué sur la page couverture du présent guide.
- ☐ Ne pas utiliser l'appareil à l'extérieur.
- ☐ Ne pas laisser pendre le cordon d'une table ou d'un comptoir, ni le laisser entrer en contact avec une surface chaude. Ne pas enrouler le cordon autour de l'appareil.
- ☐ Pour débrancher l'appareil, saisir la fiche et la retirer de la prise murale. Ne pas tirer sur le cordon.

CONSERVER CES MESURES.

FICHE POLARISÉE

Le produit est muni d'une fiche polarisée (une lame plus large que l'autre). Ce genre de fiche n'entre que d'une façon dans une prise polarisée, afin de minimiser les risques de secousses électriques. Lorsqu'on ne peut insérer la fiche à fond dans la prise, il faut tenter de le faire après avoir inversé les lames de côté. Si la fiche n'entre toujours pas dans la prise, il faut communiquer avec un électricien certifié. Il ne faut pas modifier la fiche.

CORDON

La longueur du cordon de l'appareil a été choisie afin d'éviter les risques d'enchevêtrement et de trébuchement que présente un long cordon. Tout cordon de rallonge d'au moins 15 ampères (ou de 6 ampères, dans le cas des produits de 220 volts) peut servir au besoin. Lorsqu'on utilise un cordon de rallonge, s'assurer qu'il ne traverse pas la surface de travail ni qu'il pend de façon qu'on puisse trébucher dessus par inadvertance. Manipuler le cordon avec soin afin d'en prolonger la durée; éviter de tirer dessus et de le soumettre à des contraintes près des prises ou des connexions de l'appareil.

Félicitations ...

À l'achat du système de scellage sous vide à rendement professionnel de Black & Decker^{md} ! La décision d'acheter ce produit aura un impact permanent sur le budget à venir de chacun. En effet, cet achat permet de réaliser des économies car il permet l'achat d'aliments en vrac à diviser en portions convenant parfaitement aux besoins et aux goûts de la famille.

Il entraîne également une économie de temps. Plus besoin de se préoccuper du repas à préparer, car on peut offrir à chacun un repas individuel déjà préparé, divisé en portion, scellé sous vide et congelé. Il suffit de réchauffer chaque repas quelques minutes au four à micro-ondes pour avoir un repas fraîchement préparé.

Le système de Black & Decker^{md} est pratique et polyvalent pour répondre aux besoins de la vie trépidante de nos jours. En quelques secondes, on peut préparer des sacs sur mesure pour des portions individuelles ou familiales de nourriture, puis les sceller sous vide afin de préserver jusqu'à 5 fois plus longtemps la fraîcheur des aliments.

- Pour éviter les brûlures de congélation aux viandes, à la volaille et aux légumes blanchis tout en en conservant la fraîcheur et le goût.
- Pour s'assurer que des produits de première nécessité comme la farine, le sucre et les haricots séchés restent frais, secs et sans parasites.
- Pour maintenir des aliments réfrigérés (comme du fromage et des viandes froides) frais plus longtemps.

On diminue de la sorte les pertes d'aliments et on augmente ainsi les économies! Plus on utilise le système de Black & Decker^{md}, plus on trouve des façons de l'utiliser dans toute la maison.

VIS INDESSERRABLE

L'appareil est doté d'une vis indesserrable empêchant l'enlèvement du boîtier. Pour réduire les risques d'incendies ou de secousses électriques, ne pas tenter de retirer le boîtier. L'utilisateur ne peut pas remplacer les pièces de l'appareil. En confier la réparation seulement au personnel des centres de service autorisés.

Pièces à prise souple

Note : Les pièces à prise souple de l'appareil ne comportent ni caoutchouc naturel ni latex. Les personnes allergiques ou sensibles à ces matières peuvent donc se servir de l'appareil.

Comment fonctionne le système de scellage sous vide à rendement professionnel de Black & Decker^{md}?

L'appareil comporte un puissant système d'aspiration qui retire l'air entourant l'aliment, laissant celui-ci scellé dans son propre sac de rangement en plastique à cinq épaisseurs.

Dans quoi scelle-ton les aliments?

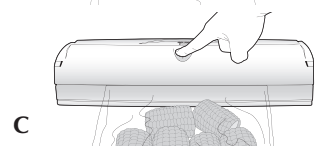
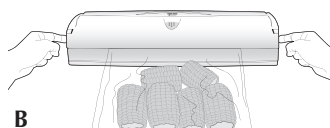
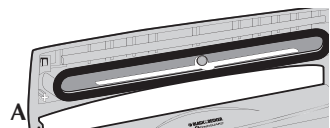
Le système de Black & Decker^{md} utilise des rouleaux d'une largeur de 21 cm (8 po) et de 28 cm (11 po) en plastique à cinq épaisseurs pour préparer des sacs sur mesure pour les viandes, volailles, légumes blanchis, entre autres.

Ces sacs vont au congélateur, on peut les laver à la main et ils sont réutilisables. Ils vont également au four à micro-ondes et on peut les immerger dans de l'eau bouillante pour en réchauffer le contenu.

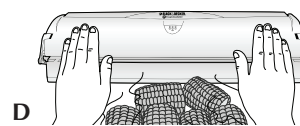
On peut également se procurer un ensemble de deux bocaux de 1 l et de 1,5 l (1 et 1,5 pintes) pour réfrigérer des aliments délicats (comme des baies) ou des aliments qu'on veut préserver croustillants et secs (comme des biscuits ou des craquelins). Les bocaux conviennent parfaitement pour conserver des grains de café au frais dans le garde-manger ou dans le congélateur.

Utilisation d'un rouleau du système de scellage sous vide à rendement professionnel de Black & Decker^{md} pour faire un sac sur mesure

1. Déposer l'appareil sur une surface plane et de niveau sur laquelle on peut travailler confortablement. Brancher le cordon d'alimentation et un témoin vert s'allume au centre de l'appareil.
2. Utiliser des ciseaux bien affûtés pour découper un morceau du rouleau suffisamment grand pour contenir l'aliment en laissant un surplus de 7,5 cm (3 po).
3. Soulever le couvercle de l'appareil.
4. Placer une extrémité du sac sur la bande de scellement en s'assurant que l'extrémité ne dépasse pas sur la bande de caoutchouc noir ni dans la voie de scellage sous vide.



5. Refermer le couvercle. La barre de poussée du couvercle pousse l'extrémité ouverte du sac en place (A).
6. Appuyer vers le bas sur le dessus du couvercle, aux extrémités de celui-ci, puis enfoncer les loquets sur les côtés jusqu'à ce qu'ils s'enclenchent en place (B). Le processus de scellage sous vide commence automatiquement. Le témoin de progression du fonctionnement clignotant ambre, il clignote et l'appareil se met à bourdonner.
7. Lorsque le processus de scellage sous vide est terminé, le bourdonnement cesse et le témoin clignotant passe au rouge et au vert. Enfoncer le bouton de dégagement (C).



D

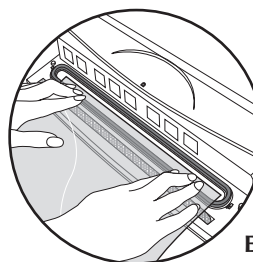
8. Appuyer sur les extrémités du couvercle vers le bas pour dégager les loquets de verrouillage (D).
9. Soulever le couvercle et retirer le sac. Laisser l'appareil reposer pendant au moins 20 secondes avant de s'en servir de nouveau.

10. Débrancher le cordon d'alimentation.

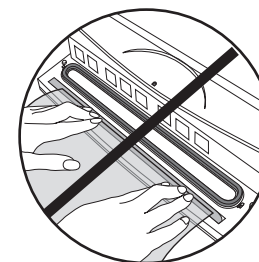
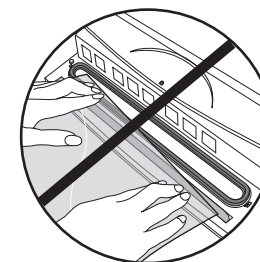
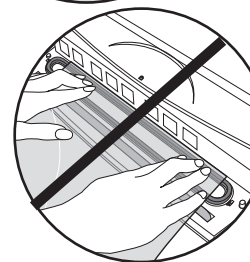
Conseil pratique : L'utilisation de ciseaux bien affûtés à longues lames facilite le découpage d'un sac droit.

Scellage sous vide avec le système de scellage sous vide à rendement professionnel FreshGUARD^{mc}

1. Brancher le cordon d'alimentation et soulever le couvercle de l'appareil.
2. Placer un aliment ou tout autre article dans le sac. Ne pas tenter de sceller sous vide des aliments fragiles (comme du pain et des croustilles, entre autres). Ces aliments seront écrasés.



E

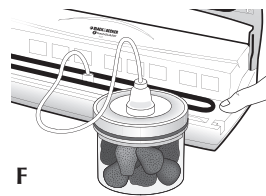


3. Afin de bien sceller, placer toute l'extrémité ouverte du sac sur la voie de scellage sous vide entre le joint d'étanchéité noir en mousse, comme dans la figure plus haut (E). Lorsque le sac se trouve de la façon illustrée dans les trois figures du bas, l'appareil ne scellera pas le sac sous vide.

4. Refermer le couvercle. La barre de poussée du couvercle pousse l'extrémité ouverte du sac en place (voir A).
5. Appuyer vers le bas sur le dessus du couvercle, aux extrémités de celui-ci, puis enfoncer les loquets sur les côtés jusqu'à ce qu'ils s'enclenchent en place (voir B). Le processus de scellage sous vide commence automatiquement. Le témoin de progression du fonctionnement clignotant ambre, il clignote et l'appareil se met à bourdonner.
6. Lorsque le processus de scellage sous vide est terminé, le bourdonnement cesse et le témoin clignotant passe au rouge et au vert. Enfoncer le bouton de dégagement (voir C).
7. Appuyer sur les extrémités du couvercle vers le bas pour dégager les loquets de verrouillage (voir D).
8. Soulever le couvercle et retirer le sac scellé. Laisser l'appareil reposer pendant au moins 20 secondes avant de s'en servir de nouveau.
9. Débrancher le cordon d'alimentation.

Scellage sous vide avec les bocal du système de scellage sous vide à rendement professionnel FreshGUARD^{mc}

1. Verser l'aliment à sceller sous vide dans le bocal. Placer le couvercle sur le bocal.
2. Brancher le cordon d'alimentation et soulever le couvercle de l'appareil.
3. Insérer la petite extrémité du boyau du bocal dans l'orifice de scellage du bocal (F).
4. Enfoncer le bouton de scellage du bocal pendant environ 2 secondes, ou jusqu'à ce que l'appareil démarre.
5. Après la mise en marche de l'appareil, placer la grosse extrémité du boyau sur l'orifice de scellage au centre du couvercle du bocal.
6. L'appareil s'arrête automatiquement lorsque le pot est scellé sous vide.
7. Dégager le boyau du bocal et de l'appareil.
8. Refermer le couvercle de l'appareil.
9. Débrancher le cordon d'alimentation.



F

Entretien et nettoyage

Nettoyage de la chambre de scellage sous vide

Mise en garde : Ne pas nettoyer la chambre de scellage sous vide après chaque utilisation. Il est recommandé de la nettoyer après chaque cycle de 30 utilisations et seulement si des liquides s'infiltrent dans la chambre.

Important : Lorsqu'on voit des particules d'aliment dans la chambre, il faut la nettoyer afin d'empêcher les aliments de se retrouver dans la pompe.

1. Brancher le cordon d'alimentation.
2. À l'aide d'une tasse à mesurer, remplir de 2 cuillères à table d'eau SEULEMENT.
3. Mettre l'appareil en marche en enfonçant sur le bouton de scellage des bocaux.
4. Lorsque l'appareil s'arrête, retirer la tasse de vidange, la nettoyer et la remettre en place dans l'appareil.
5. Débrancher le cordon d'alimentation.

Préparation des aliments pour le scellage sous vide

Un mot sur la sécurité et la manipulation de produits alimentaires

Il faut connaître et respecter certaines consignes de base relatives à la manipulation des aliments en vue de les sceller sous vide.

Conserver les aliments (surtout les viandes, le poisson et la volaille) au réfrigérateur jusqu'au moment de les sceller sous vide. Ranger immédiatement au congélateur les viandes, le poisson et la volaille après les avoir scellés sous vide.

Se laver les mains à l'eau la plus chaude possible et au savon et les assécher avec une serviette propre ou un essuie-tout avant de manipuler les aliments.

Se relaver les mains après avoir manipulé de la viande, de la volaille ou du poisson cru et avant de manipuler tout autre aliment.

Avant de réutiliser un sac, le laver à l'eau la plus chaude possible et savonneuse, le rincer à fond et bien le laisser sécher à l'air.

Ne pas réutiliser un sac qui a servi à sceller de la viande, de la volaille ou du poisson cru.

Pour décongeler les aliments de manière sûre, les sortir du congélateur et les placer directement au réfrigérateur ou au four à micro-ondes pour qu'ils dégèlent.

Puisque l'oxygène (l'air) et le temps sont les principaux facteurs de perte des aliments, il est important de savoir que le scellage sous vide des aliments ne peut inverser ce processus. Un aliment qui n'est pas frais lorsqu'on le scelle sous vide, ne sera pas plus frais lorsqu'on le sortira de son emballage sous vide.

Plus un aliment est frais au moment de le sceller sous vide, plus frais et savoureux il sera lorsqu'on le retirera de son emballage sous vide.

Même si le scellage sous vide prolonge la durée des aliments, ce processus ne remplace pas la mise en conserve.

Suivre les consignes du présent guide relatives au scellage et à la conservation des différents types d'aliments.

TABLEAUX DE CONSERVATION DES ALIMENTS*

Préparation de la viande, de la volaille et du poisson pour le scellage sous vide

Afin d'optimiser les résultats, congeler l'aliment de une à deux heures avant de le sceller sous vide.

Lorsqu'on ne peut pas le congeler d'avance, placer un essuie-tout plié au centre du sac pour absorber le surplus de liquide, puis déposer la viande dans le sac. Sceller la viande sous vide avec l'essuie-tout.

Viande/Volaille/Poisson	Lieu de préservation	Système de conservation recommandé	Durée de conservation avec le système Black & Decker ^{md}	Durée normale de conservation recommandée**
Viande (comme du ragoût de boeuf)	Congélateur	Sac	3 ans	De 6 à 9 mois
Agneau (carrés et côtelettes)	Congélateur	Sac	2 ans	De 3 à 4 mois
Porc (côtelettes)	Congélateur	Sac	2 ans	De 2 à 3 mois
Boeuf haché	Congélateur	Sac	1 an	De 2 à 3 mois
Volaille (poulet entier)	Congélateur	Sac	3 ans	12 mois
Poisson (maigre)	Congélateur	Sac	2 ans	De 6 à 8 mois

** Selon l'organisme américain Food Marketing Institute, janvier 2003.

Préparation de fromage pour le scellage sous vide

Lorsqu'on utilise souvent du fromage, il est préférable de prévoir un sac plus long en laissant un rebord de 7,5 ou 10 cm (3 ou 4 po). Cela permet de découper le sac pour l'ouvrir et d'avoir encore de la place pour le sceller à 3 ou à 4 reprises.

Conseil pratique : Pour des fromages en cubes comme du cheddar ou du suisse, il est conseillé de déposer les cubes sur une plaque à biscuits et de les mettre au congélateur de 30 minutes à une heure avant de les sceller sous vide. Pour le fromage râpé, mélanger 15 ml (1 c. à table) de farine tout usage avec chaque 500 ml (2 t) de fromage. Étendre le fromage râpé sur une plaque à biscuits et le placer au congélateur pendant 20 minutes avant de le sceller sous vide.

Fromage	Lieu de préservation	Système de conservation recommandé	Durée de conservation avec le système Black & Decker ^{md}	Durée normale de conservation recommandée**
Fromage en tranches	Congélateur	Sac	8 mois	De 1 à 2 mois
Fromage, à pâte dure (ouvert)	Congélateur	Sac	De 6 à 8 mois	De 3 à 4 mois
Parmesan, romano (râpé)	Congélateur	Sac	De 6 à 8 mois	1 mois
Fromage, à pâte dure et ciré (cheddar, edam, gouda, suisse - ouvert)	Congélateur	Sac	De 6 à 8 mois	De 3 à 4 semaines

** Selon l'organisme américain Food Marketing Institute, janvier 2003.

* Les durées de conservation recommandées ne valent que pour la qualité. Respecter des consignes sûres de manipulation des aliments et respecter les recommandations pour chaque produit.

Préparation de légumes pour le scellage sous vide

Il faut blanchir les légumes avant de les sceller sous vide afin d'en préserver les éléments nutritifs, la saveur et la couleur.

Pour blanchir des légumes, il faut les placer dans un grand pot d'eau bouillante et les faire cuire selon le tableau suivant, puis les égoutter immédiatement et plonger les légumes égouttés dans un pot d'eau glacée afin d'en arrêter la cuisson. Égoutter les légumes et les déposer sur un essuie-tout ou un linge à vaisselle propre afin de les assécher, puis les sceller sous vide et les congeler.

Légume (congelés maison)	Temps de blanchiment	Lieu de préservation	Système de conservation recommandé	Durée de conservation avec le système Black & Decker ^{md}	Durée normale de conservation recommandée**
Asperge	De 1 à 3 minutes	Congélateur	Sac	3 ans	10 mois
Brocoli	De 3 à 4 minutes	Congélateur	Sac	3 ans	10 mois
Choux de Bruxelles	De 3 à 4 minutes	Congélateur	Sac	3 ans	10 mois
Chou	De 3 à 5 minutes	Congélateur	Sac	3 ans	10 mois
Chou-fleur	De 3 à 4 minutes	Congélateur	Sac	3 ans	10 mois
Maïs en épi	De 6 à 12 minutes	Congélateur	Sac	3 ans	10 mois
Maïs, grains entiers	De 4 à 6 minutes	Congélateur	Sac	3 ans	10 mois
Haricots verts	De 2 à 3 minutes	Congélateur	Sac	3 ans	10 mois
Pois mange-tout	De 1 à 2 minutes	Congélateur	Sac	3 ans	10 mois
Pois sugar snap	De 1 à 3 minutes	Congélateur	Sac	3 ans	10 mois

** Selon l'organisme américain Food Marketing Institute, janvier 2003.

Préparation de fruits pour le scellage sous vide

Les fruits délicats de toutes sortes devraient être gelés individuellement au préalable de une à deux heures afin d'être solides avant le scellage sous vide. Ainsi, il faut trancher les fruits à noyau (comme les pêches, les prunes et les nectarines) et déposer les tranches sur une plaque à biscuits et les congeler. Ensuite, placer les morceaux gelés dans le sac et les sceller sous vide.

On peut geler les baies individuellement de la manière décrite plus haut avant de les sceller sous vide dans un sac puis les placer au congélateur, ou on peut sceller sous vide les fruits frais dans un pot FreshGuard^{mc} et les conserver au réfrigérateur.

Fruit, coupé	Lieu de préservation	Système de conservation recommandé	Durée de conservation avec le système Black & Decker ^{md}	Durée normale de conservation recommandée**
Abricots, nectarines, pêches, prunes	Congélateur	Sac	De 1 à 3 ans	De 2 à 3 mois
Baies	Réfrigérateur	Pot	10 jours	De 1 à 2 jours

** Selon l'organisme américain *Food Marketing Institute*, janvier 2003.

Préparation d'autres aliments pour le scellage sous vide

Les aliments cuits (comme du pain, des petits pains, des gâteaux, des pâtisseries et des baguels) devraient toujours être congelés de une à deux heures avant de les sceller sous vide. La congélation préalable empêche les aliments cuits de se défaire pendant le scellage sous vide.

Lors du scellage sous vide d'aliments à base de liquides, comme de la soupe ou du ragoût, les congeler dans une casserole peu profonde qui a été vaporisée d'un enduit de cuisson antiadhésif. On pourra alors retirer aisément le plat congelé du contenant et le placer dans un sac de grandeur appropriée.

Aliment	Lieu de préservation	Système de conservation recommandé	Durée de conservation avec le système Black & Decker ^{md}	Durée normale de conservation recommandée**
Tartes ou pâtisseries	Congélateur	Sac	De 1 à 3 ans	De 1 à 2 mois
Pains à levée rapide	Congélateur	Sac	De 1 à 3 ans	De 3 à 6 mois
Grains de café (en boîte)	Réfrigérateur	Sac ou pot	2 ans	2 semaines
Café moulu, (en boîte)	Garde-manger	Sac ou pot	3 ans	2 ans
Biscuits (emballés)	Garde-manger	Pot	6 mois	2 mois
Noix	Congélateur	Sac ou pot	2 ans	De 6 à 12 mois
Pâtes (cru)	Garde-manger	Pot	3 ans	2 ans
Riz (cru)	Garde-manger	Pot	2 ans	6 mois
Sucre	Garde-manger	Pot	3 ans	2 ans

** Selon l'organisme américain *Food Marketing Institute*, janvier 2003.

Préparation d'aliments à mariner

La marinade permet d'attendrir un morceau de viande moins coûteux tout en ajoutant du goût aux viandes, à la volaille, au poisson ainsi qu'aux légumes.

Le système de scellage sous vide à rendement professionnel de Black & Decker^{md} offre deux façons d'obtenir des viandes, de la volaille et du poisson tendres et savoureux ainsi que des légumes des plus savoureux. Et cela se fait en quelques minutes et non, en des heures.

Pour des gros morceaux de viande, de volaille et de poisson, faire un sac sur mesure à l'aide d'un rouleau de 21 cm (8 po) ou de 28 cm (11 po). Placer l'aliment et la marinade dans le sac et sceller sous vide. Déposer au réfrigérateur de 30 à 45 minutes.

Pour des cubes de viande, de volaille et de poisson, ainsi que pour des légumes ou de la salade marinés, se servir du pot de la grandeur appropriée pour la quantité d'aliment et de marinade.

Toujours placer l'aliment à mariner avec le pot ou le sac au réfrigérateur jusqu'au moment de le cuire ou de le manger.

NEED HELP?

For service, repair or any questions regarding your appliance, call the appropriate "800" number on the cover of this book. **Do not** return the product to the place of purchase. **Do not** mail the product back to the manufacturer nor bring it to a service center. You may also want to consult the website listed on the cover of this manual.

One-Year Limited Warranty (Applies only in the United States and Canada)**What does it cover?**

- Any defect in material or workmanship; provided; however, Applica's liability will not exceed the purchase price of the product.

For how long?

- One year after the date of original purchase

What will we do to help you?

- Provide you with a reasonably similar replacement product that is either new or factory refurbished

How do you get service?

- Save your receipt as proof of the date of sale.
- Check our on-line service site at www.prodprotect.com/applica, or call our toll-free number, 1-800-231-9786, for general warranty service
- If you need parts or accessories, please call 1-800-738-0245.

What does your warranty not cover?

- Damage from commercial use
- Damage from misuse, abuse or neglect
- Products that have been modified in any way
- Products used or serviced outside the country of purchase
- Glass parts and other accessory items that are packed with the unit
- Shipping and handling costs associated with the replacement of the unit
- Consequential or incidental damages (Please note, however, that some states do not allow the exclusion or limitation of consequential or incidental damages, so this limitation may not apply to you.)

How does state law relate to this warranty?

- This warranty gives you specific legal rights, and you may also have other rights that vary from state to state or province to province.

¿NECESITA AYUDA?

Para servicio, reparaciones o preguntas relacionadas al producto, por favor llame al número del centro de servicio en el país donde usted compró su producto. NO devuelva el producto al fabricante. Llame o lleve el producto a un centro de servicio autorizado.

DOS AÑOS DE GARANTÍA LIMITADA (No aplica en México, Estados Unidos o Canadá)**¿Qué cubre la garantía?**

- La garantía cubre cualquier defecto de materiales o de mano de obra. Applica no se responsabiliza por ningún costo que exceda el valor de compra del producto.

¿Por cuánto tiempo es válida la garantía?

- Por dos años a partir de la fecha original de compra.

¿Cómo se puede obtener servicio?

- Conserve el recibo original de compra.
- Por favor llame al número del centro de servicio autorizado.

Esta garantía no cubre:

- Los productos que han sido utilizados en condiciones distintas a las normales
- Los daños ocasionados por el mal uso, el abuso o negligencia.
- Los productos que han sido alterados de alguna manera
- Los daños ocasionados por el uso comercial del producto
- Los productos utilizados o reparados fuera del país original de compra
- Las piezas de vidrio y demás accesorios empacados con el aparato

- Los gastos de tramitación y embarque asociados al reemplazo del producto
- Los daños y perjuicios indirectos o incidentales

BESOIN D'AIDE?

Pour communiquer avec les services d'entretien ou de réparation, ou pour adresser toute question relative au produit, composer le numéro sans frais approprié indiqué sur la page couverture. **Ne pas** retourner le produit où il a été acheté. **Ne pas** poster le produit au fabricant ni le porter dans un centre de service. On peut également consulter le site web indiqué sur la page couverture.

Garantie limitée de un an (Valable seulement aux États-Unis et au Canada)**Quelle est la couverture?**

- Tout défaut de main-d'œuvre ou de matériau; toutefois, la responsabilité de la société Applica se limite au prix d'achat du produit.

Quelle est la durée?

- Un an après l'achat original.

Quelle aide offrons nous?

- Remplacement par un produit raisonnablement semblable nouveau ou réusiné.

Comment se prévaut-on du service?

- Conserver son reçu de caisse comme preuve de la date d'achat.
- Visiter notre site web au www.prodprotect.com/applica, ou composer sans frais le 1 800 231-9786, pour obtenir des renseignements généraux relatifs à la garantie.
- On peut également communiquer avec le service des pièces et des accessoires au 1 800 738-0245.

Qu'est-ce que la garantie ne couvre pas?

- Des dommages dus à une utilisation commerciale.
- Des dommages causés par une mauvaise utilisation ou de la négligence.
- Des produits qui ont été modifiés.
- Des produits utilisés ou entretenus hors du pays où ils ont été achetés.
- Des pièces en verre et tout autre accessoire emballés avec le produit.
- Les frais de transport et de manutention reliés au remplacement du produit.
- Des dommages indirects (il faut toutefois prendre note que certains états ne permettent pas l'exclusion ni la limitation des dommages indirects).

Quelles lois régissent la garantie?

- Les modalités de la présente garantie donnent des droits légaux spécifiques. L'utilisateur peut également se prévaloir d'autres droits selon l'état ou la province qu'il habite.

Garantía (solamente en México)**DOS AÑOS COMPLETOS DE GARANTIA (Esta garantía no aplica para E.U.A. y Canadá)**

Applica garantiza este producto contra cualquier defecto originado por fallas en los materiales o en la mano de obra por un período de dos años a partir de la fecha original de compra.

Esta garantía no es válida cuando:

- el producto se hubiese utilizado en condiciones distintas a las normales,
- el producto no hubiese sido operado de acuerdo con el instructivo de uso que le acompaña,

- el producto hubiese sido alterado o reparado por personas no autorizadas.

Si el producto resulta con defectos dentro del período de garantía lo repararemos o reemplazaremos de ser necesario, sin cargo alguno.

Para que esta garantía sea válida debe presentar el producto con su recibo de compra y/o la tarjeta de registro correspondiente. Esta garantía le otorga derechos específicos, y usted podría tener otros que pueden variar en su país. Si tiene alguna pregunta, comuníquese con una sucursal o centro de servicio más cercano autorizado por Black & Decker.

Nota: Usted podrá encontrar partes, componentes, consumibles y accesorios en los centros de servicio autorizados. Esta garantía incluye los gastos de transportación que se deriven de su cumplimiento dentro de su red de servicio. Si el cordón de alimentación es dañado, este debe ser reemplazado por el fabricante o su agente de servicio o por personal calificado para evitar el riesgo.

Conserve esta sección para validar su garantía.

Por favor llame al número correspondiente que aparece en la lista a continuación para solicitar que se haga efectiva la garantía y donde Ud. puede solicitar servicio, reparaciones o partes en el país donde el producto fué comprado.

Argentina Servicio Técnico Central HP Américas, Inc. Atención al Cliente Ciudad de la Paz 2846 6° Ofic. "A" Buenos Aires, Argentina Tel.: (54-11) 4786-1818	y Av. Lisboa, Edif. Lisboa Local #21 San Salvador, El Salvador Tel.: (503) 274-1179 / 274-0279	Panamá, Panamá Tel.: (507) 236-5404
Chile Servicio Máquinas y Herramientas Ltda. Av. Apoquindo No. 4867 - Las Condes Santiago, Chile Tel.: (562) 263-2490	Guatemala MacPartes, S.A. 34 Calle 4-14 Zona 9 Frente a Tecun Guatemala City, Guatemala Tel.: (502) 331-5020 / 360-0521	Perú B D Services, S.A. Calle Delta No. 157 Parque Industrial Callao, Perú Tel.: (511) 464-6933
Colombia PLINARES Avenida Ciudad de Quito #88-09 Bogotá, Colombia Tel.: (57-1) 610-1604/533-4680	Honduras Lady Lee Centro Comercial Mega Plaza Carretera a la Lima San Pedro Sula, Honduras Tel.: (504) 553-1612	Puerto Rico Buckeye Service Jesús P. Piñero #1013 Puerto Nuevo, SJ PR 00920 Tel.: (787) 782-6175
Costa Rica Aplicaciones Electromecanicas, S.A. Calle 26 Bis y Ave. 3 San Jose, Costa Rica Tel.: (506) 257-5716 / 223-0136	México Art. 123 y José Ma. Marroquí #28-D Centro. Mexico D.F. Tel.: (55) 5512-7112 / (55) 5512-3164	Republica Dominicana Plaza Lama, S.A. Av. Duarte #94 Santo Domingo, República Dominica Tel.: (809) 687-9171
Ecuador Castelcorp Km 2-1/2 Avenida Juan T. Marengo junto Dicentro Guayaquil, Ecuador Tel.: (5934) 224-7878/224-1767	Nicaragua H & L Electronic Zumen 3, C. Arriba y 15 Varas al Sur Managua, Nicaragua Tel.: (505) 260-3262	Trinidad Tobago A.S. Bryden & Sons (Trinidad) Limited 33 Independence Square, Port Spain Trinidad, W.I. Tel.: (868) 623-4696
El Salvador Sedeblack Calle A San Antonio Abad	Panamá Authorized Service Center Electrodomésticos, S.A. Boulevard El Dorado, al lado del Parque de las Mercedes	Venezuela Tecno Servicio TS2002 Av. Casanova Centro Comercial del Este Local 27 Caracas, Venezuela Tel.: (58-212) 324-0969


Sello del Distribuidor:

Fecha de compra:

Modelo:

Servicio y reparaciones en México
Proveedora del Hogar
Art. 123 y José Ma. Marroquí #28-D
Col. Centro Mex. D.F. C.P. 06050
Tel.: (55) 5512-7112
5518-6576

Del interior marque sin costo
(01) 800 714-2503

 **BLACK&DECKER** is a trademark of The Black & Decker Corporation, Towson, Maryland, USA
Marca registrada de *The Black & Decker Corporation*, Towson, Maryland, E.U.
Marque de commerce déposée de la société *The Black & Decker Corporation*, Towson, Maryland, É.-U.

Copyright © 2004 Applica Consumer Products, Inc.
Pub. No.1000001093-00-RV00
Made in People’s Republic of China
Printed in People’s Republic of China
Importado por:
Applica de México S. de R.L. de C.V.
Blvd. Manuel Avila Camacho 2900 Int. 902
Los Pirules, Tlalnepantla,
Edo. Mex.
C.P. 54040
México
Teléfono: (55) 1106-1400
Del interior marque sin costo
01 (800) 714-2499

Fabricado en la República Popular de China
Impreso en la República Popular de China
Fabriqué en République populaire de Chine
Imprimé en République populaire de Chine